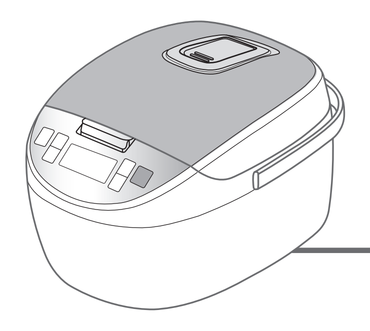
U/C

Panasonic

사용설명서

전기보온밥솥/ 찜기 | 가정용



Instrucciones de funcionamiento

Arrocera/calentador de arroz eléctrico | Uso doméstico

모델번호 Modelo SR-MGS102

차례

Contenidos

- Panasonic 제품을 구입해 주셔서 정말 감사 드립니다.
- 이 제품은 가정용으로만 사용해야 합니다.
- 밥솥을 올바르게 사용하고 안전을 보장하기 위해 사용 전에 본 사용 설명서를 자세히 읽어 주시기 바랍니다.
  특히 4~5 페이지의 〔안전 경고〕를 잘 읽어 주십시오.
- 본 사용 설명서는 다음의 사용을 위해 눈에 띄는 곳에 잘 놓아 두십시오.

- Muchas gracias por haber adquirido este producto de Panasonic.
- Este producto se destina apenas a uso doméstico.
- Para utilizar correctamente la olla y asegurar su seguridad, lea con atención estas instrucciones antes de utilizarla.
  especialmente las [Precauciones de seguridad] de la página 6-7
- Guarde estas instrucciones de uso a mano para uso futuro.

전자제품 사용시 아래와 같이 기본 안전을 위한 예방책을 따라야 합니다.

1. 사용법을 꼭 읽으십시오.
2. 고온 표면은 만지지 마시고, 쥐는 곳이나 손잡이를 이용하십시오.
3. 정전기 위험이 있으므로 내부 뚜껑이나 냄비외 코드, 플러그 또는 전기밥솥은 물이 나 기타 액체에 빠져들게 하지 마십시오.
4. 어린이 사용시 어른의 감시하에 사용하십시오.
5. 사용하지 않거나 닦을 때에는 반드시 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오.
   열이 가라앉힌 다음 사용하십시오.
6. 코드나 플러그가 손상되거나 제품의 기능 불량일 경우 가까운 대리점 또는 서비스 센터에 보내 점검, 수리 또는 조정조치를 하십시오.
7. 당사가 제조한 제품 부품 – 악세사리외는 사용하지 마십시오.
8. 야외에서 사용하지 마십시오.
9. 코드는 테이블 테두리 또는 카운터에 매달거나 고온 표면에 닿지 않도록 주의하십 시오.
10. 고온 오븐 내 또는 고온 가스나 전기 난로에 가까이 놓지 마십시오.
11. 냄비에 고온 기름이나 기타액체가 담겨 있을 때 주의깊게 옮기십시오.
12. 플러그는 우선 제품과 연결한 다음 콘센트와 연결하시고, 사용후 “off” 버튼을 누른 다음에 콘센트에서 뽑으십시오.
13. 본 전자 제품은 기타 용도로 사용하지 마십시오.

14. 이 사용법을 잘 보관하십시오.

본 제품은 가정용입니다.

주의

ㄱ. 엉클어지거나 발에 걸려 넘어지는 것을 방지하기 위하여 상대적 짧은 전력 공급코 드 (코드세트)를 제공합니다.
ㄴ. 긴 코드 또는 연결 코드도 제공하나 사용하실 때 주의하십시오.
ㄷ. 긴 코드 또는 연결 코드를 사용하는 경우
  (1) 긴 코드 또는 연결 코드에 표시된 정격은 제품과 잘 맞는지 확인하여 사용하십시오.
  (2) 테이블 또는 카운터에 매달거나 어린이 발이 걸려 넘어지기 쉬운 곳에는 긴 코드를 사용하십시오.

본 제품은 안전상으로 편광 플러그를(다른 쪽보다 한쪽의 넓은
블레이드가 있음) 사용하며, 편광 콘센트에 한쪽 방향만 연결 가능합니다.
따라서 콘센트에 제대로 들어가지 않으면 반 대 방향으로 연결하십시오.
그래도 안되면 전기 전문가에게 상담하십시오.
상기의 유의 사 항을 반드시 지키십시오.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán seguirse las precauciones de seguridad básica que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o manijas.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato en agua u otro líquido.
4. La supervisión de cerca es necesaria cuando cualquier aparato se use por o cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se use y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar las partes.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después que funcione mal el aparato o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la instalación de servicio autorizado más cercana para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de conexiones de accesorios no se recomienda por el fabricante del aparato ya que podría causar riesgos.
8. No lo use en exteriores (este ítem puede ser omitido si el producto está diseñado expresamente para uso exterior).
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato cerca de gas caliente o sobre un quemador eléctrico, o en un horno encendido.
11. Deberá tenerse precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el enchufe primero al aparato, luego enchufe el cable de corriente al tomacorriente de la pared. Para desconectar, apague cualquier control y luego quite el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No use el aparato de manera diferente al uso propuesto.

14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este producto está pensado para uso doméstico.

PRECAUCIÓN :

a. Un cable de suministro eléctrico corto (o cable de suministro eléctrico desmontable) será proporcionado para reducir el riesgo que resulte de quedar enredado o tropezarse con un cable más largo.
b. Los cables de suministro eléctrico desmontables o alargadores más extensos están disponibles y podrán usarse si se tiene cuidado en su uso.
c. Si se usa un cable de suministro eléctrico desmontable o alargador más extenso,
   (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión deberá ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y
   (2) El cable deberá arreglarse de manera que no cuelgue sobre la superficie del mostrador o de la mesa donde podrá ser halado por los niños o alguien pueda tropezarse sin querer con él.

Este aparato incorpora un enchufe polarizado (una cuchilla és más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está preparado para caber en una toma polarizada sólo de un modo. Si el enchufe no se introduce totalmente en la toma, póngalo al revés. Si continua sin caber, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.

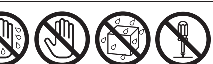
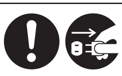
사용자 및 다른 사람에 대한 사고나 상해, 재산피해를 방지하기 위해 아래의 사용법을 반드시 지켜주실 것을 부탁드립니다.

■내부 솥과 열판 사이의 녹 방지 종이를 반드시 사용 전에 제거해야 합니다.

■다음의 표는 잘못된 사용으로 발생하는 피해의 정도를 표시한 것입니다.

⚠ 경고 :	이 표시는 사망이나 중상을 유발할 수 있는 위험을 나타냅니다.
⚠ 주의 :	이 표시는 인명 피해나 재산 피해를 유발할 수 있는 위험을 나타냅니다.

■엄격하게 준수해야 하는 사용법은 사용법의 유형을 구별하기 위하여 다음의 심볼을 사용합니다.

 	이 심볼은 금지된 사항을 표시합니다.
	이 심볼은 반드시 준수하여야 할 사항을 표시합니다.

⚠ 경고

플러그를 단단히 꽂아 주십시오.



(제대로 꽂지 않으면 고열로 인하여 감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

훼손된 플러그나 콘센트를 사용하지 마십시오.

젖은 손으로 밥솥의 플러그를 꽂거나 뽑지 말아 주십시오.



(감전의 원인이 될 수 있습니다.)

젖은 손으로 사용하지 마십시오.

증기구을 만지거나 얼굴을 가까이 대지 마십시오.



만지지 마십시오.



(화상의 위험이 있습니다.)

코드나 플러그를 훼손하지 마십시오.



금지

금지. 절대로 전원코드를 분해하거나, 열원에 가까이 대거나, 구부리거나 꼬거나, 잡아 당기거나, 무거운 물체를 올려놓거나, 묶지 말아 주십시오.

(훼손된 코드는 감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

만약 코드나 플러그가 훼손되었을 경우, 가까운 대리점이나 서비스 센터에서 수리를 부탁하시기 바랍니다.

핀 및 바늘과 같은 금속 물체 또는 기타 이물질을 밥솥의 배출구나 다른 곳에 넣지 마십시오.



금지

특히 클립, 철사 또는 금속 물질을 넣지 말아 주십시오.

(감전이나 고장의 원인이 될 수 있습니다.)

전기 플러그를 정기적으로 청소합니다.



(오염된 플러그는 습기 때문에 절연이 충분히 되지 않을 수 있고 그 결과 화재가 발생할 수 있습니다.)

전기 플러그를 뺀 다음, 깨끗한 천으로 닦아 줍니다.

훼손된 전기 코드나 플러그로 본 제품을 사용하지 마십시오.



(감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

금지

본 제품에 공급되는 전압이 현지 공급 수준과 동일한 지 확인하십시오. (120V AC 만 가능)



(감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

본 제품은 신체장애 또는 운동신경이 떨어지거나 정신장애가 있는 사용자나 제품사용 경험 및 지식이 부족한 사람 (어린이 포함)이 사용할 수 없으며, 이러한 사용자는 그들의 안전에 책임을 지는 이의 감독이나 지도 하에서만 사용할 수 있습니다.

어린이가 본 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.

금지

⚠ 경고

물이나 기타 액체에 밥솥을 담그지 말아 주십시오.



(감전의 원인이 될 수 있습니다.)
제품에 물이 스며들어간 경우, 가장 가까운 대리점이나 서비스 센터를 찾아 주시기 바랍니다.

임의로 부품을 분해하거나 직접 제품을 수리하지 마십시오.



분해하지 마십시오.

(감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)
본 제품은 반드시 지정 서비스 센터에서만 수리할 수 있습니다.

⚠ 주의

물이나 화염 근처에서 본 제품을 사용하지 마십시오.



금지

(감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

본 제품은 사용 중에 열이 발생하며 특히 내부 뚜껑과 내부 솥이 뜨거워집니다. 맨손으로 만지지 마십시오.

내부 뚜껑과 내부 솥을 만지지 마십시오.



만지지 마십시오.

(화상을 입을 수 있습니다.)

전기밥솥이 완전히 식은 후 손으로 만지거나 설거지를 하십시오.



(화상 예방)

플러그를 콘센트에서 뺄 때는 플러그를 잡고 빼십시오. 코드를 잡아 당겨 빼지 마십시오.



(또한 코드를 뺄 때 제품을 꽉 잡고 뽑으십시오.)
(감전이나 감전사의 원인이 될 수 있습니다.)

불안정한 표면 또는 카펫, 전기 카펫, 식탁보 (에틸렌 플라스틱), 기타 내열성이 약한 물체 위에 올려놓지 마십시오.



금지

(사용 중 뒤집어져 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

다른 용기를 내부 솥 대신 사용하지 마십시오.

금지

(고온이 발생하여 화상을 입을 수 있습니다.)

제품을 옮길 때 뚜껑 해제 버튼을 만지지 마십시오.



만지지 마십시오.

(외부 뚜껑이 열리면 화상을 입을 수 있습니다.)

내부 솥을 밖으로 꺼내기 전 또는 제품을 사용하지 않을 때는 항상 제품 플러그를 전원 콘센트에서 빼 주십시오.



뽑는 방법

(감전의 원인이 될 수 있습니다.)

제품을 벽 또는 가구 부근에 놓지 마십시오.



금지

(증기가 주변 물체를 변색 또는 변형시킬 수 있습니다..)
제품에서 나오는 증기를 조심하십시오.

제공된 코드세트 외 다른 것은 사용하지 마시고 또한 제공된 코드세트를 다른 제품에 사용하지 마십시오.



금지

(감전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다.)

Para evitar accidentes o lesiones al usuario, otras personas, y daños materiales, siga las instrucciones de abajo.
■ El papel antioxidante situado entre la sartén interior y el aporizador deben retirarse antes de utilizar la olla.

■ El gráfico siguiente indica el grado de daños provocados por un uso incorrecto.

 ⚠ **Advertencia :**	Indica un peligro que puede causar la muerte o lesiones graves.
⚠ **Precaución :**	Indica un peligro que puede causar lesiones personales o daños materiales.

■ La clasificación de las instrucciones que debe seguirse estrictamente utiliza los siguientes símbolos para distinguir los tipos de instrucciones.

   	Estos símbolos indican prohibición.
	Estos símbolos indican un requisito que se debe cumplir.

⚠ Advertencia

Enchúfelo ajustadamente.



(Una conexión incorrecta podría provocar una descarga eléctrica o incendio derivado de un calentamiento.)

No utilice un enchufe dañado o una salida alabeada.

No conecte o desconecte el horno de arroz con las manos mojadas.



(Podría provocar una descarga eléctrica.)

No la utilice con las manos mojadas.

No coloque sus manos o cara encima o cerca del tapón de vapor.



No tocar



(Para evitar lesiones por quemadura.)

No dañe el cable de alimentación o el enchufe eléctrico.



Prohibido

Queda prohibido lo siguiente: desmontar, colocar cerca de una superficie caliente, torcer, doblar, estirar, colocar objetos pesados encima o atarlo en un lío.

(Un cable de alimentación dañado podría provocar una descarga eléctrica o incendio.)
Si el cable de alimentación o el enchufe eléctrico se encuentran dañados, consulte su minorista más próximo o centro de asistencia técnica para repararlo.

No introduzca objetos metálicos como chinchetas o agujas, o cualquier otro objeto extraño en las salidas de escape, o cualquier otra parte de la unidad.



Prohibido

Especialmente clips, cables o cualquier otro objeto metálico. (Puede electrocutarse o provocar un mal funcionamiento.)

Limpie el enchufe eléctrico con frecuencia.



(Un enchufe eléctrico sucio puede originar un aislamiento insuficiente a causa de la humedad, y puede provocar un incendio.)

Desconecte el enchufe eléctrico, y límpielo con un paño limpio.

No utilice el aparato con el cable de alimentación o el enchufe de alimentación dañados.



Prohibido

(Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.)

Asegúrese de que la tensión utilizada con el aparato sea la misma que la del suministro local. (sólo 120V CA)



(Podría causar un incendio o descarga eléctrica.)

Este aparato no está pensado para el uso por personas (incluyendo niños) con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado control o formación en relación al uso apropiado por una persona responsable de su seguridad.



Prohibido

Los niños deberían estar controlados para asegurar que no juegan con el aparato.

⚠ Advertencia

No introduzca en electrodoméstico en agua u otro líquido.



(Podría provocar una descarga eléctrica.)
Si se derrama agua al aparato, consulte su minorista más próximo o centro de asistencia técnica.

No intente desmontar cualquiera de las partes o reparar el aparato sin ayuda.



No desmontar

(Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.)
El aparato deberá ser reparado sólo por un centro de asistencia técnica autorizado.

⚠ Precaución

No utilice el aparato cerca de agua o fuego.



Prohibido

(Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.)

El aparato se calienta mientras se utiliza, especialmente la tapa interior y la sartén interior. No las toque directamente con las manos.



No tocar



No toque la tapa interior ni la sartén interior.

(Podría provocar quemaduras.)

Asegúrese de que la arrocera esté completamente fría antes de tocarla o limpiarla.



(Para evitar quemaduras.)

Asegúrese de agarrar el enchufe eléctrico por sí mismo para desconectarlo. No tire del cable de alimentación.



(Agarre también con firmeza el aparato antes de desenchufarlo.)
(Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.)

No coloque el aparato en una superficie inestable o en una alfombra, tapete eléctrico, manteles para mesa (de plástico de etileno) u otros objetos que no resistan altas temperaturas.



Prohibido

(Podría volcar durante el uso y provocar un incendio.)

No sustituya la sartén interior por otro recipiente.



Prohibido

(Podría provocar altas temperaturas y quemaduras.)

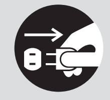
No toque el botón del gancho cuando transporte o desplace el aparato.



No tocar

(Si la tapa exterior se abre accidentalmente, puede provocar quemaduras.)

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica antes de retirar la sartén interior o cuando no utilice el aparato.



Desenchufar

(Podría provocar una descarga eléctrica.)

No coloque el aparato cerca de una pared o mobiliario.



Prohibido

(El vapor puede provocar alteraciones de color o la deformación de objetos próximos.)
Tenga cuidado con el vapor que salga del aparato.

No utilice ningún otro conjunto de cables que no sea el proporcionado, y no utilice los cables proporcionados para otros aparatos.



Prohibido

(Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.)

사용 예방책 / Precauciones de uso

밥솥이 훼손되지 않도록 방지하기

Evítense los daños al electrodoméstico

- **외부 뚜껑을 천으로 덮지 말아 주십시오.**
  외부 뚜껑은 변경되거나 또는 금이 가거나 또는 변색될 수 있으며 이럴 경우 제품이 고장 날 수 있습니다.
- **직사광선을 받는 곳에 밥솥을 두지 마십시오.**
- **내부 솥을 다른 용도로 사용하지 마십시오.**
- **내부 솥 표면, 열판, 온도 센서를 항상 깨끗하고 건조한 상태로 유지해 주십시오.**
  제품고장의 원인이 될 수 있습니다.
- **내부 솥을 직접 불꽃 또는 전기버너 위에 올려 놓거나 또는 가열된 오븐 안에 넣어 사용하지 마십시오.**

온도 센서
Sensor de temperatura
이물질
Cosas externas
열판
Aporizador

- **No cubra la tapa exterior con un paño**
  La tapa exterior podría deformarse, romperse o descolorarse, lo que podría originar un mal funcionamiento.
- **No exponga el electrodoméstico directamente a la luz del sol.**
- **No utilice la sartén interior para otras funciones.**
- **Mantenga siempre la superficie de la sartén interior, el aporizador, y el sensor de temperatura limpios y secos.**
  Podría provocar un mal funcionamiento.
- **No utilice la sartén interior directamente en una llama desprotegida, fogón eléctrico, o horno calentado.**

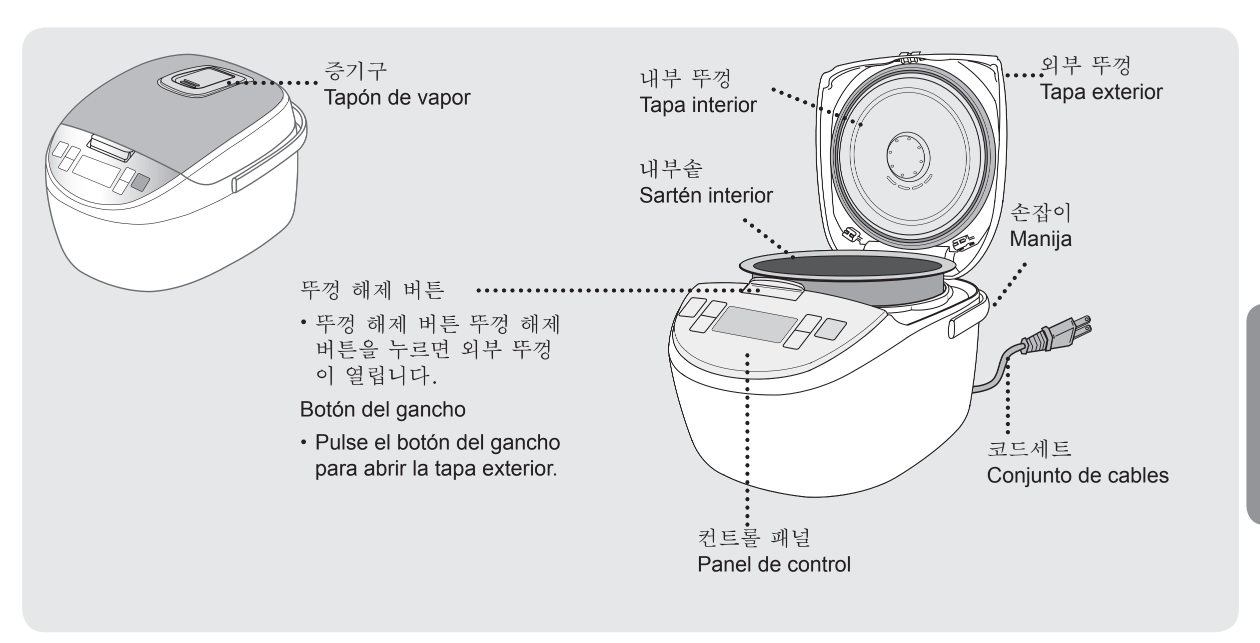
내부솥이 훼손되지 않도록 방지하기

Evítense los daños de la sartén interior

- **밥주걱이나 기타 다른 물질을 내부솥에 두지 마십시오.**
- **양념 또는 조미료를 사용하여 요리를 한 다음에는 즉시 내부 솥을 깨끗이 씻어주십시오.**
- **내부 솥을 재료를 섞는 요리용 볼로 사용하지 마십시오.**
- **내부솥을 긁히거나 갈라지게 할 수 있는 금속용기는 사용하지 마십시오.**
- **내부솥의 코팅은 오래 사용하면 벗겨지므로 조심해서 다루어 주십시오.**
- **내부솥의 안쪽 면을 두드리거나 문지르지 말아주십시오. 용기를 닦을 때는 스폰지만을 사용하십시오.**
  (스카치 브라이트 또는 수세미는 사용하지 마십시오.)

- **No deje el cucharón de arroz o ningún otro objeto dentro de la sartén interior.**
- **La sartén interior debería limpiarse inmediatamente después de cocinar con condimentos o aderezos.**
- **No utilice la sartén interior como recipiente para mezclas.**
- **No utilice utensilios de metal que puedan rascar o romper la sartén interior.**
- **La superfi cie recubierta de la sartén interior se desgastará paulatinamente, por lo que ha de utilizarla con cuidado.**
- **No tape o frote la superficie interior de la sartén interior. Límpiela sólo con una esponja.**
  (No utilice Scotch Brite o una esponja limpiadora.)

부품 명칭과 기능
Funciones y nombres de las piezas

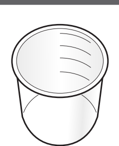




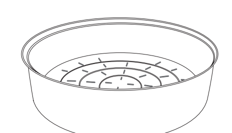
부속품 / Accesorios



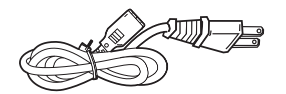
밥주걱(1)
Cucharón de arroz (1)



계량컵(1) (약 180 ml)
Taza de medición (1) (aprox. 180 ml)



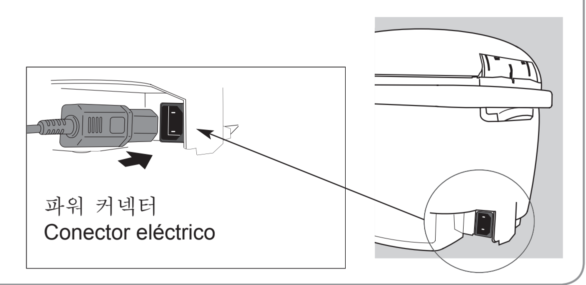
찜 채반(1)
Cesta de vapor (1)



코드세트 (1)
Conjunto de cables (1)

밥솥 사용 시 파워 커넥터를 본체 뒤에 있는 연결 구 안으로 가능한 한 깊숙이 밀어 넣으십시오.

Cuando utilice la arrocera, introduzca el conector eléctrico lo más adentro posible de la entrada trasera de la carcasa principal.



컨트롤 패널 / Panel de control

타이머 버튼 / Botón del temporizador

- 타이머 세팅을 시작하려면 이 버튼을 누르십시오.
- 백미, 현미, 찹쌀, 죽 요리용으로 타이머를 1시간 10분부터 23시간 50분까지로 미리 설정할 수 있습니다.
  (급속취사, 케이크, 슬로우 쿡, 스팀 모드를 사용할 때는 타이머 시간을 임의로 조정할 수 없습니다.)
- 시간을 조정하려면 [hour] 또는 [min] 버튼을 누르십시오.

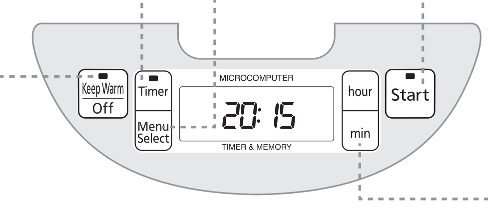
- Púlselo para iniciar la configuración del temporizador.
- Para arroz blanco, arroz integral, arroz pegajoso, y avena, el temporizador se puede predefinir entre 1 hora 10 minutos y 23 horas 50 minutos.
  (El temporizador no se puede configurar en los modos de Cocción rápida, Pastel, Cocción lenta y Vapor.)
- Para configurar la hora, pulse el botón [hour] o [min].

메뉴선택 / Botón de selección de menú

- 백미, 급속취사, 현미, 찹쌀, 죽, 케이크, 슬로우 쿡, 스팀 중에서 원하는 메뉴를 선택할 수 있습니다.
- Puede seleccionar entre Arroz blanco, Cocción rápida, Arroz integral, Arroz pegajoso, Avena, Pastel, Cocción lenta y Vapor.

시작 / Botón de inicio

- 요리 시작 시 또는 타이머 설정이 끝나면 이 버튼을 누르십시오.
- Púlsela cuando inicie la cocción o cuando termine la configuración del temporizador.



보온/ OFF
Botón de Mantener caliente/ Desactivado

- 고장이 나거나 또는 다른 설정 모드에서 원하지 않은 모드로 전환된 경우 이를 중단하려면 이 버튼을 누르십시오.
- 이 버튼을 누를 때마다, (OFF)와 (보온)이 번갈아 가며 켜집니다.
- Pulse este botón para cancelar el mal funcionamiento o la configuración no deseada de cualquiera de los modos de configuración de funciones.
- Cada vez que pulse el botón, alternará entre (Desactivado) y (Mantener caliente).

정보 시각장애자를 배려하여 시작, 보온/ OFF 버튼 상단에 점자표시가 있습니다.

Información La parte saliente superior de los botones Mantener caliente/Desactivado e Inicio está pensada para personas con visión reducida.

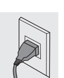
시간/ 분
Botón de Hora/Minutos

- 시계, 타이머, 조리 타이머 설정 시 이 버튼을 누르십시오.
- 조리 타이머는 케이크, 슬로우 쿡, 스팀 모드에서만 설정할 수 있습니다.
  * 버튼을 계속 누르고 있으면 설정을 더 빠르게 할 수 있습니다.
- Púlselo para configurar la hora, temporizador o temporizador de cocción.
- El temporizador de cocción se puede configurar sólo en Pastel, Cocción lenta, o Vapor.
  * Si mantiene pulsado el botón, podrá realizar la configuración más rápido.

시계 설정 / Configurar el Reloj

예: 오전 7시에서 오전 8시 30분으로 바꿀 때,
Ejemplo: Cuando ajuste desde 7:00 AM hasta 8:30 AM.

① 전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.
Introduzca el enchufe eléctrico.





② [hour] 또는 [min] 를 1초 이상 누릅니다.
(발신음이 울리면, 버튼에서 손가락을 떼십시오.) 표시창에서 시간과 분 수치가 점멸하기 시작합니다.
Pulse [hour] o [min] durante más de un segundo. (Suelte el dedo del botón cuando oiga una señal sonora.) Los valores de hora y minutos de la pantalla empezarán a parpadear.



③ 8을 표시 하려면 [hour] 을 누르고 30을 표시 하려면 [min] 을 누르십시오.
(시간을 맞춘 후 표시창에서 점멸이 멈추면 설정이 끝난 것입니다.)
Pulse [hour] para mostrar 8, y [min] para mostrar 30.
(La configuración se completará si la pantalla deja de parpadear después de configurar la hora.)

8:30

* 취사 또는 보온 도중에는 시간설정을 할 수 없습니다.
* 버튼을 계속 누르고 있으면 설정을 더 빠르게 할 수 있습니다.
* 이 시계는 24시 양식으로 시간을 표시합니다. 자정 12시는 0:00, 정오 12 시는 12:00으로 설정하십시오.

* La hora no se puede configurar mientras la arrocera funcione con la función de calentamiento o cocción.
* Si mantiene pulsado el botón, podrá realizar la configuración más rápido.
* Este reloj muestra la hora en formato de 24 horas.
  Las 12 de la noche aparecen como 0:00, y las 12 del mediodía aparecen como 12:00.

리튬 전지 / Batería de litio

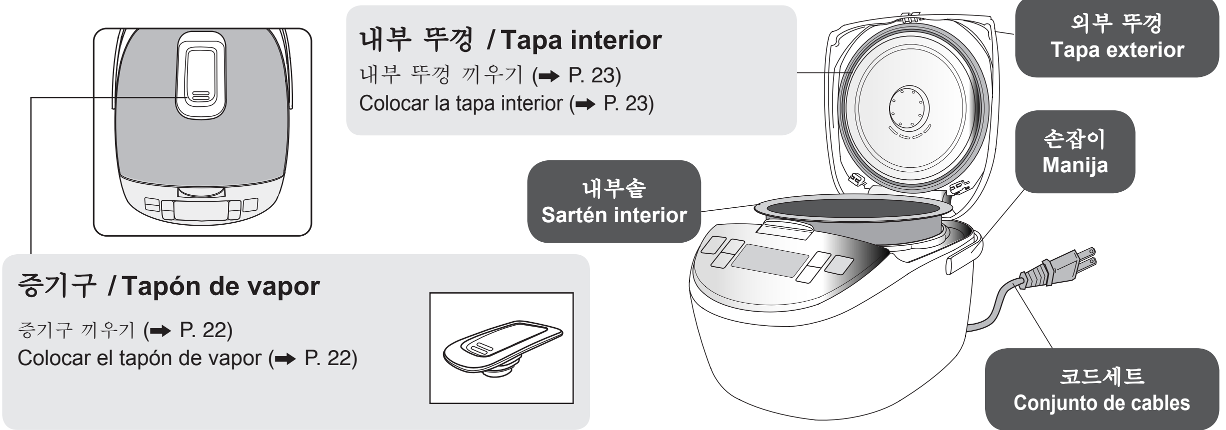
전지 교체
새 리튬 전지가 필요한 경우, 근처 서비스 센터로 문의하십시오.
- ■ 전지수명은 약 5년입니다. (20°C 상온에서 매일 12시간 전원을 꼽고 있는 경우 기준)
- ■ 전원 플러그를 뽑은 후 전지를 사용하면, 다음과 같은 일이 발생합니다.
  - 시간 표시 숫자가 흐려지거나 사라집니다.
  - 예약설정 시간이 없어집니다.
- ■ 전원 플러그를 꼽으면 타이머를 다시 사용할 수 있습니다. (타이머를 설정해야 합니다.)재
  주: 리튬 전지를 불 속에 넣거나, 재충전, 해체, 가열하지 마십시오.

Reemplazo de la batería
Si se necesita la nueva batería de litio, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica más próximo.
- ■ La vida útil de la batería es de aproximadamente 5 años. (A una temperatura ambiente de 20°C y enchufada 12 horas por día.)
- ■ Después de desenchufarla y cuando la batería esté agotada, ocurrirá lo siguiente:
  - Los números que aparecen en el reloj se ven poco o desaparecen.
  - La memoria de la hora predefinida se pierde.
- ■ Cuando se desenchufa, el temporizador se puede utilizar de nuevo. (es necesaria una reconfiguración del temporizador)
  Nota: No eche la batería de litio al fuego, ni la recargue, desmonte o caliente la batería, etc.



각 부품의 부착 또는 제거
Colocar y retirar cada pieza





수위 눈금 사용
Utilizar la escala de nivel de agua

아래 표에 나온 대로 물을 붓습니다. / Añada agua según la tabla siguiente.

쌀 분량 (컵) Cantidad de arroz (taza)	물 높이 (컵) / Nivel de agua (taza)			
	백미※ / Arroz blanco※	현미※ / Arroz integral※	찹쌀※ / Arroz pegajoso※	죽※※ / Avena※※
1/2	-	-	-	1/2
1	1	1 (+80 ml)	120 ml	-
2	2	2 (+40 ml)	1 (+90 ml)	-
3	3	3	2 (+60 ml)	-
4	4	-	-	-
5	5	-	-	-

※ 내부 솥 옆에 "CUP"으로 표시된 수위 눈금을 보고 물을 채우십시오. 물량은 쌀 종류에 따라 조절할 수 있습니다.
※※ 내부 솥 옆에 "PORRIDGE"으로 표시된 수위 눈금을 보고 물을 채우십시오.
※※※ 햅쌀로 밥을 할 때는 증기구로 거품이 흘러나올 수 있습니다. 너무 질게 하지 않으려면 해당 수위보다 적게 물을 부으십시오.

※ Llene de agua con referencia a la escala de nivel de agua en un lado de la sartén interior con "CUP". La cantidad de agua se puede ajustar de acuerdo con el tipo de arroz.
※※ Llene de agua con referencia a la escala de nivel de agua en un lado de la sartén interior con "PORRIDGE".
※※※ Cocinar arroz de nueva cosecha puede provocar burbujas que se derramen por el tapón de vapor. Intente reducir el nivel de agua para solucionar este problema.

주의 **Precaución**

※ 백미 밥을 하며 동시에 찜 채반으로 찜을 찌는 경우 최대 쌀 분량은 다음과 같습니다.
※ cuando utilice la cesta de vapor para emitir vapor mientras cocine el arroz blanco, la cantidad máxima de arroz aparece en la tabla.

모델 Modelo	쌀 분량 (컵) Cantidad de arroz (taza)
SR-MGS102	2

쌀 씻기와 수위 조절
Lavar arroz y ajustar el nivel de agua

1

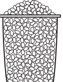
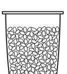
쌀 분량을 제공된 계량 컵으로 계량하십시오.

- 회 취사 시 최대 쌀 분량은 P. 25 규격을 참조하십시오.

Calcule el arroz con la taza de medición incluida.

- Consulte las características técnica de la P. 25 con relación a la cantidad de arroz que pueda cocer de una vez.


○ 올바른 예
Buen ejemplo



× 바람직하지 않은 예
Mal ejemplo

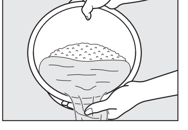
2

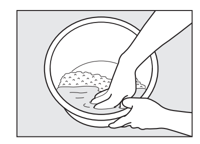
쌀을 씻습니다.

- 쌀을 잘 씻으십시오 (그렇지 않으면 밥이 타거나 또는 쌀겨 냄새가 납니다.)

Lave el arroz.

- Lávelo minuciosamente (O el arroz se podría quemar u oler como fibra de arroz.)


① 충분한 양의 물로 쌀을 빨리 씻은 후 바로 물을 따라 버리십시오. (쌀이 처음에 물을 쉽게 빨아 드립니다.)
Lave el arroz rápido con mucha agua, y retire inmediatamente el agua al acabar. (El arroz absorbe el agua fácilmente al principio.)


② 쌀겨가 씻겨 나가 물이 깨끗해 질 때까지 ① 의 단계를 반복하십시오.
Repita el paso ① para limpiar la fibra hasta que el agua quede clara.

3

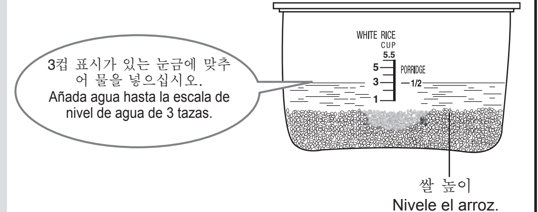
선택메뉴에 따라 물량을 맞춥니다

- 평평한 표면 위에 놓고 물량을 맞춥니다. (왼쪽과 오른쪽 옆의 물 높이를 확인하며 물량을 맞춥니다.
- 취향에 따라 물량을 조절하십시오. (너무 많은 양의 물을 부으면 밥을 하는 동안 물이 끓어 넘칠 수 있습니다.)

Regule el nivel de agua para el menú de su elección.

- Regule el nivel de agua en una superficie plana. (Compruebe los lados izquierdo y derecho de la escala del nivel de agua y ajústelo.)
- Regule la cantidad de agua de acuerdo con la suavidad que prefiera. (El agua podría evaporarse por ebullición durante la cocción si pone demasiado arroz.)

예: 백미 3컵으로 밥 할 때
Ejemplo: Para cocinar 3 tazas de arroz blanco.



4

내부 뚜껑과 증기구를 잘 끼우십시오.
내부 솥의 겉면을 닦아 주십시오.

Asegúrese de que la tapa interior y el tapón de vapor estén correctamente colocados.
Seque el agua del exterior de la sartén interior.

5

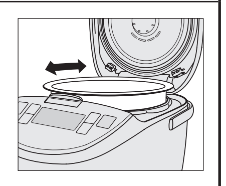
내부 솥을 본체에 넣고 외부 뚜껑을 닫습니다.

- 외부 뚜껑을 닫을 때 딸깍 소리가 나게 닫으십시오.

Introduzca la sartén interior en la estructura principal y cierre la tapa exterior.

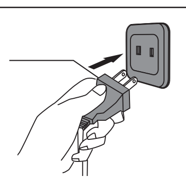
- Cuando cierre la tapa exterior, asegúrese de oír un sonido de "clic".

내부 솥을 열판에 직접 닿게 집어 넣으십시오.
잘 맞게 고정될 때까지 가볍 2-3회 돌리십시오.
Asegúrese de que la sartén interior esté en contacto directo con el aporizador.
Siga girándolo ligeramente 2-3 veces hasta quedar en su sitio.

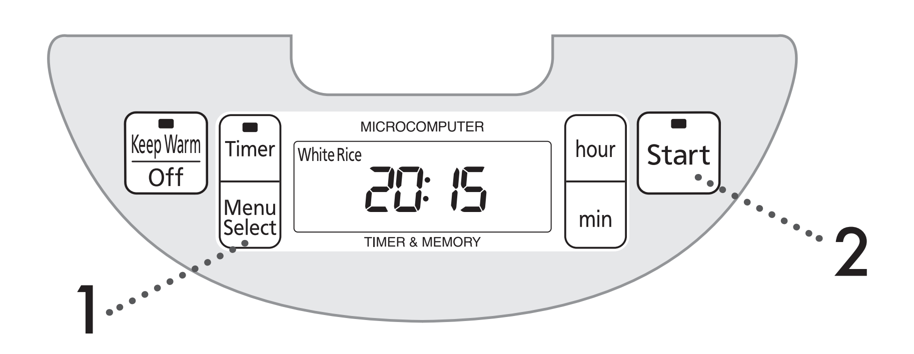




전원 플러그를 콘센트에 꽂습니다.
Introduzca el enchufe eléctrico.

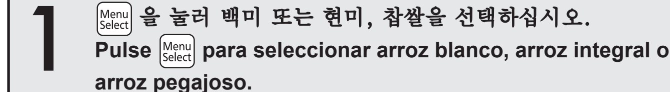


백미, 현미, 찹쌀 밥 짓기
Cocinar arroz blanco, arroz integral y arroz pegajoso



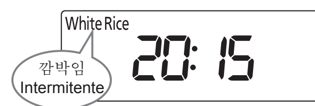
1

[Menu Select] 을 눌러 백미 또는 현미, 찹쌀을 선택하십시오.
Pulse [Menu Select] para seleccionar arroz blanco, arroz integral o arroz pegajoso.


처음에는 LCD에서 백미가 깜박입니다.
Al principio, la pantalla LCD arpadeará en Arroz blanco.

※ "시작" (Start) 램프에 불이 들어옵니다.
※ La luz de "Inicio" (Start) se enciende.

"백미" 밥 짓기
Cocinar arroz "blanco".



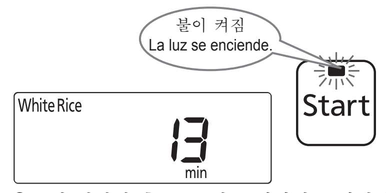
[Menu Select] 를 눌러 "백미" 로 설정하면 표시창에 다음과 같이 표시됩니다.

La ventana de visualización tendrá el aspecto siguiente cuando pulse [Menu Select] y seleccione "Arroz blanco".

2

밥 짓기시작하려면 [Start] ▶ 를 누르십시오.

Pulse [Start] ▶ para iniciar la cocción.



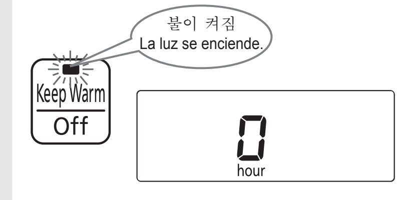
● 물이 없어진 후 뜸 들이는 시간이 표시됩니다 (13분)
● Después de que el agua se seque, aparecerá el tiempo restante hasta el fin (13 minutos)

3

밥이 다 되면 버저가 울립니다. 바로 주걱으로 휘저어 잘 섞습니다.
El arroz estará listo cuando suene la alarma. Remueva y suelte el arroz inmediatamente.

다 되면 자동으로 보온모드로 바뀝니다. 반드시 보온을 할 필요는 없습니다. 보온시킬 필요가 없으면 [Keep Warm Off] 을 누르고 전원 플러그를 빼십시오.

La arrocera se apagará automáticamente y entrará en modo de Mantener caliente. No necesita mantener el arroz caliente. Si no desea calentar el arroz, pulse [Keep Warm Off] y desconecte el enchufe eléctrico.



[Quick Cook] (급속취사) 모드로 백미 밥 짓기. / Cocinar arroz blanco en modo de [Quick Cook] (Cocción rápida).

1 Menu Select 눌러 [Quick Cook] (급속취사) 을 선택합니다.
2 Start 을 누릅니다.

1 Pulse Menu Select para seleccionar [Quick Cook] (Cocción rápida).
2 Pulse Start.

주 / Nota

- [Quick Cook] 모드는 백미에서만 사용할 수 있습니다.
- [Quick Cook] 모드로 밥을 지으면 정상 모드 밥 보다 굳어질 수 있고 아래에 있는 밥이 눌을 수 있습니다.

→ 알맞게 밥을 하려면 물을 약간 더 부어줍니다.
→ 더 맛있는 밥을 먹으려면, 신호음이 울리고 난 후 즉시 밥을 휘저어 섞은 후 수 분 동안 밥을 따뜻하게 놔둔 후 드십시오.
* 타이머는 이 모드에서는 적용되지 않습니다.

- El modo de [Quick Cook] se puede utilizar sólo para arroz blanco.
- Con el modo de [Quick Cook], el arroz puede quedar ligeramente más duro y quemado en la parte inferior.

→ Para un buen funcionamiento, añada un poco más de agua.
→ Para un buen funcionamiento, remueva y suelte inmediatamente el arroz y mantenga el arroz caliente durante algunos minutos después de sonar la alarma.
* El temporizador no funciona con este modo.

[Porridge] (죽) 모드로 죽 만들기 / Cocinar avena en modo [Porridge] (Avena)

1 Menu Select 눌러 [Porridge] (죽)을 선택합니다.
2 Start 을 누릅니다.

1 Pulse Menu Select para seleccionar [Porridge] (Avena).
2 Pulse Start.

주 / Nota

- 죽이 되는 동안 외부 뚜껑을 열면 수분 응결이 증가할 수 있습니다.
- 쌀 종류와 분량이 다른 경우 증기구를 통해 물이 넘쳐흐를 수 있습니다.
- 물량이 너무 많으면 물이 넘쳐흐를 수 있습니다.
- 보온 상태로 오래 놔두면 죽이 굳어질 수 있습니다.

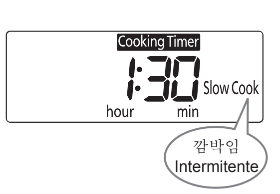
- Abrir la tapa exterior mientras cocine puede aumentar la condensación de humedad.
- Los varios tipos y cantidad de arroz pueden provocar que el agua harinosa se derrame por el tapón de vapor.
- Si utiliza demasiada agua, puede provocar un derrame de agua.
- La larga duración de la función Mantener caliente puede volver espesa la avena.

[Slow Cook] (슬로우 쿡)모드로 슬로우 쿡 요리하기 / Cocción lenta en modo [Slow Cook] (Cocción lenta)

1 Menu Select 눌러 [Slow Cook] (슬로우 쿡)을 선택합니다.
2 min 버튼을 눌러 요리시간을 설정합니다. (버튼을 계속 누르고 있으면 설정을 더 빠르게 할 수 있습니다.)
3 Start 을 누릅니다.

1 Pulse Menu Select para seleccionar [Slow Cook] (Cocción lenta).
2 Pulse el botón min para establecer el tiempo de cocción. (Si mantiene pulsado el botón, podrá realizar la configuración más rápido.)
3 Pulse Start.

- 시간은 1시간에서 12시간까지 설정할 수 있습니다.
- min 버튼을 누르고 시간을 맞추십시오. min 버튼을 한번 누를 때마 30분씩 시간이 바뀝니다.
- 재료를 최대 물 높이 눈금 이상으로 많이 담으면 물이 넘칠 수 있습니다.
- El tiempo de cocción puede establecerse entre 1 hora hasta 12 horas.
- Pulse el botón min para ajustar la hora. Cada vez que pulse el botón min, puede configurar 30 minutos.
- Si la cantidad de ingredientes sobrepasa la escala de nivel de agua máximo, puede provocar un derrame de agua.



시간을 1시간 30분으로 설정했을 때
Cuando la hora esté configurada en 1 hora y 30 minutos.

[Steam] (스팀)모드로 찜 요리하기 / Cocer comida al vapor en modo [Steam] (Vapor)

1 Menu Select 눌러 [Steam](스팀)을 선택합니다.

2 min 버튼을 눌러 요리시간을 설정합니다. (버튼을 계속 누르고 있으면 설정을 더 빠르게 할 수 있습니다.)

3 Start 을 누릅니다.

1 Pulse Menu Select para seleccionar [Steam] (Vapor).

2 Pulse el botón min para establecer el tiempo de cocción. (Si mantiene pulsado el botón, podrá realizar la configuración más rápido.)

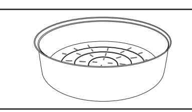
3 Pulse Start.





10분으로 시간이 설정되었습니다.
El tiempo está predefinido en 10 minutos.

- 시간은 1분에서 60분까지 설정할 수 있습니다.
- min 버튼을 누르고 시간을 맞추십시오. min 버튼을 한번 누를 때마다 1분씩 시간이 바뀝니다.
- 우측 표에서 보는 것처럼 내부 솥에 물을 부으십시오. 그렇게 하면 최대 시간(60분)으로 설정해도 물이 모두 증발되지 않고 남아 있습니다. 재료를 찜 채반에 넣고 그 다음 찜 채반을 내부 솥에 넣습니다.
- 설정된 스팀 시간 외에 물이 끓는 데 필요한 시간을 따로 염두 해 주십시오. 일단 물이 끓기 시작하면 표시된 시간이 줄어들기 시작합니다.
- 요리가 끝난 직후에는 찜 채반이 매우 뜨겁습니다. 손이 데이지 않게 조심하십시오.
- 미리 설정한 시간이 끝나갈 즈음 물이 모두 증발되어 없으면 스팀 모드가 중단되고 자동으로 보온으로 전환됩니다.
- El tiempo de cocción al vapor se puede establecer entre 1 minuto y 60 minutos.
- Pulse el botón min para ajustar la hora. Cada vez que pulse el botón min, puede configurar 1 minuto.
- Añada agua a la sartén interior, como indica la tabla de la derecha. Por lo tanto, el agua nunca se secará totalmente incluso cuando elija el tiempo máximo de cocción al vapor (60 minutos). Coloque los ingredientes en la cesta de vapor, y luego coloque la cesta de vapor en la sartén interior.
- Además del tiempo de cocción al vapor establecido, espere algún tiempo extra necesario para que el agua empiece a hervir. El tiempo que aparece en la ventana de visualización disminuirá cuando el agua empiece a hervir.
- Cuando termine la cocción al vapor, la cesta de vapor estará muy caliente. Tenga cuidado de no quemarse la mano.
- Cuando alcance el tiempo predefinido o si el agua se ha evaporado completamente, el modo de cocción al vapor se detendrá, y pasará automáticamente al modo Mantener caliente.



찜 채반 (액세서리)
Cesta de vapor (accesorio)

모델 Modelo	물량 (컵) Cantidad de agua (taza)
SR-MGS102	3컵 (약 540 ml.) 3 tazas (aprox. 540 ml.)

[Cake] (케이크) 모드로 케이크 굽기 / Hornear pasteles en modo [Cake] (Pastel)

1 Menu Select 눌러 [Cake] (케이크) 을 선택합니다.

2 min 버튼을 눌러 요리시간을 설정합니다. (버튼을 계속 누르고 있으면 설정을 더 빠르게 할 수 있습니다.)

3 Start 을 누릅니다.

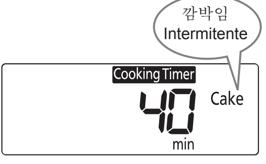
1 Pulse Menu Select para seleccionar [Cake] (Pastel).

2 Pulse el botón min para establecer el tiempo de cocción. (Si mantiene pulsado el botón, podrá realizar la configuración más rápido.)

3 Pulse Start.

시간은 20분에서 65분까지 설정할 수 있습니다. min 버튼을 눌러 시간을 맞추십시오. min 버튼을 한번 누를 때마다 5분씩 시간이 바뀝니다.

El tiempo de cocción al horno se puede establecer entre 20 minutos y 65 minutos. Pulse el botón min para ajustar la hora. Cada vez que pulse el botón min, puede configurar 5 minutos.



40분으로 시간설정을 했을 때 (남은 시간이 1분씩 카운트다운 됩니다).
Cuando el tiempo esté configurado en 40 minutos (El tiempo restante hará cuenta atrás en intervalos de 1 minuto).

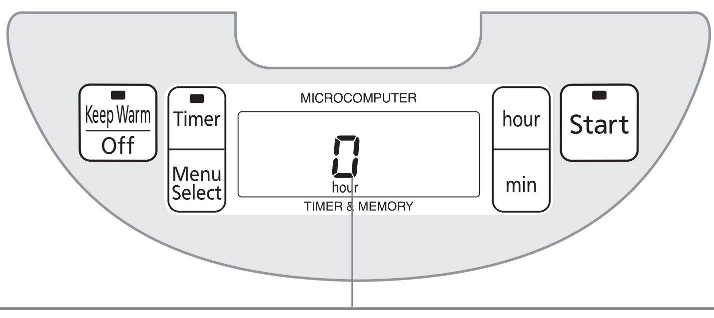
굽기 전, 내부 솥에 버터를 얇게 발라주십시오.

■ 반죽 (반죽 안에 들어가는 다른 재료 포함)의 양은 500g을 넘지 말아야 합니다. (500g을 넘으면 케이크가 잘 구어지지 않습니다.)
■ 다 구어지면 보온 상태로 두지 마십시오. 케이크가 눅눅해 집니다.
■ 일단 다 구어지면, 케이크가 눅눅해 지므로 내부 솥 안에 그대로 두지 마십시오
■ 내부 솥을 뺄 때는 장갑을 끼십시오.
■ 굽고 난 후 냄새와 기름 자국이 내부 솥에 남아 있을 수 있습니다. 정상적인 현상입니다.

Antes de cocer al horno, unte la sartén interior con mantequilla para que no se pegue al hornear.

■ La cantidad de pasta (incluyendo otros ingredientes dentro de la pasta) no debería superar los 500g. (El pastel no se cocerá correctamente si la cantidad supera los 500g)
■ Se recomienda que detenga la función Mantener caliente inmediatamente después de terminar la cocción al horno; en caso contrario, el pastel quedará mojado.
■ Después de terminar la cocción al horno, no lo deje en la sartén interior o el pastel se mojará.
■ Utilice guantes para retirar la sartén interior.
■ Después de la cocción al horno, podrían quedar algunos olores y manchas de aceite en la sartén interior. Esto es normal.

일단 취사가 끝나면 자동으로 “보온”(Keep Warm) 모드로 전환됩니다.
El modo cambia automáticamente a “Mantener caliente” (Keep Warm) cuando termine la cocción.



- 보온 모드로 유지된 시간을 최대 23시간까지 표시합니다. (경과시간이 1시간미만일 경우「0 hour」가 표시됩니다.)
- 24시간 이후에는 현재시각을 표시합니다.
- 96시간이 지나면 표시패널에 “U14”가 나오고 보온 모드가 자동으로 꺼집니다. (P. 24)
- Se visualizan hasta 23 horas de tiempo transcurrido en modo de Mantener caliente. (「0 hour」aparece cuando el tiempo transcurrido sea inferior a una hora.)
- La pantalla pasará a mostrar la hora actual pasadas 24 horas.
- El panel de visualización indicará “U14” después de 96 horas, y el modo de Mantener caliente se apagará automáticamente. (P. 24)

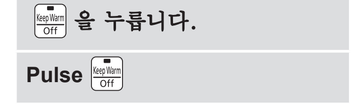
밥이 되자 마자 휘저어 섞어 놓습니다.
Remueva y suelte el arroz tan pronto como esté cocinado.

밥이 잘 된 상태에서 보온을 / Para mantener el arroz caliente en buenas condiciones

- 쌀을 잘 씻어 쌀겨를 제거합니다.
- 밥이 다 되면 즉시 밥을 휘저어 섞어 놓습니다.
- 보온 모드 동안 밥주걱을 내부 솥에 넣어 놓지 마십시오.
- Lave el arroz minuciosamente para retirar la fibra de arroz.
- Suelte el arroz inmediatamente después de cocinarlo.
- No deje el cucharón de arroz dentro de la sartén interior mientras se encuentra en modo de Mantener caliente.

보온 모드 끄기	**[Keep Warm/Off] ➡ 을 누르고 전원 플러그를 뺍니다.**
Apagar el modo de Mantener caliente.	**Pulse [Keep Warm/Off] ➡ para desconectar el enchufe eléctrico**

- “Off” 모드 상태에서 전원 플러그를 꽂은 채 놓아두면 약 0.5W의 전원이 낭비됩니다.
- Si deja el enchufe eléctrico conectado mientras se encuentre en modo “Off”, consumirá aproximadamente 0,5W de energía.

보온 모드 사용하기	 **[Keep Warm/Off] 을 누릅니다.**
Utilizar de nuevo el modo Mantener caliente	**Pulse [Keep Warm/Off]**

중요한 정보 / Información importante

- 12시간 이상 보온 모드를 사용하지 마십시오.
- 백미에서만 보온 모드를 사용하십시오. 냄새 또는 부패를 방지하기 위해 찹쌀, 현미, 혼합미 밥은 보온하지 마십시오.
- 너무 적은 양의 밥을 보온상태로 두면 냄새가 나거나, 변색 또는 말라 딱딱해 질 수 있습니다.
- Se recomienda no utilizar el modo Mantener caliente durante más de 12 horas.
- Utilice el modo de Mantener caliente sólo para arroz blanco. No caliente arroz pegajoso, arroz integral o mezcla de arroces para evitar olores desagradables o comida mala.
- El arroz se puede volver maloliente, descolorado, y seco si mantiene caliente demasiada poca cantidad.

예약설정 자동 밥 짓기

Cocine arroz automáticamente para la hora de comer.

취사 타이머 설정
Configurar el temporizador para cocinar el arroz

원하는 시간으로 예약설정을 합니다.
● 타이머가 적용되는 취사모드
El tiempo predefinido es el tiempo deseado para comer.
● Modo de cocción al cual se puede aplicar el temporizador.

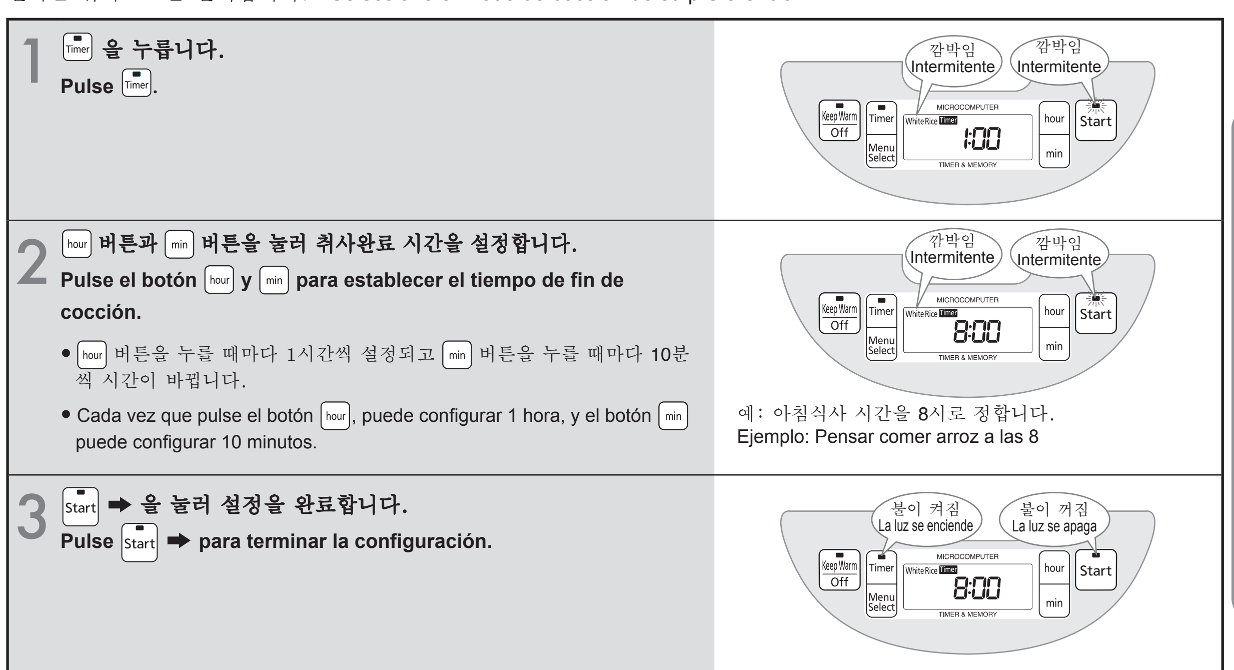
취사 모드 Modos de cocción	시간설정 범위 Margen de configuración de tiempo
백미, 현미, 찹쌀 / Arroz blanco, Arroz integral, Arroz pegajoso	1시간 10분~23시간 50분 1 hora y 10 minutos - 23 horas y 50 minutos
죽 / Avena	

※ 타이머는 급속취사, 스팀, 슬로우 쿡, 케이크 모드에서는 사용할 수 없습니다.
※ El temporizador no se aplica a los modos Cocción rápida, Vapor, Cocción lenta, y Pastel.

예 / Ejemplo

8시에 취사가 완료되도록 타이머 설정하기
Establezca el temporizador para terminar la cocción a las 8.

원하는 취사모드를 선택합니다. / Seleccione el modo de cocción de su preferencia.



취사 도중 이 기능을 취소할 때	➡ Keep Warm Off 을 누릅니다.
Para cancelar esta función mientras esté funcionando	**➡Pulse** Keep Warm Off

중요한 정보 / Información importante

- 예약설정으로 취사를 하면 밥이 약간 질어지거나 눌을 수 있습니다.
- 예약설정 타이머로 취사를 할 때는 표시창에 완료 시까지 남은 시간이 표시되지 않습니다.
- El arroz podría quedar ligeramente suave o demasiado cocido cuando cocine con un temporizador predeterminado.
- Cuando cocine con un temporizador predeterminado, la pantalla no muestra el tiempo restante hasta terminar la cocción.

스시용 밥 / Arroz para sushi

재료

3 컵, 길이가 짧은 쌀 또는 스시용 쌀
1/2 컵, 쌀 와인 식초
2 1/2 테이블스푼, 설탕
1 1/2 티스푼, 소금

Ingredientes

3 tazas de arroz de grano corto o de sushi
1/2 taza de vinagre de arroz
2 1/2 cuchara grande de azúcar
1 1/2 cucharita de sal

소쿠리에 넣고 길이가 짧은 쌀 또는 스시용 쌀을 차가운 수돗물을 흘러 보내며 약 1분간 씻는다. 씻은 쌀을 내부 솥에 넣고 물을 3컵이라고 표시된 눈금에 맞추어 붓는다. 외부 뚜껑을 덮는다. "**White Rice**" 취사 프로그램을 선택하고 "**Start**" 버튼을 누른다.
작은 솥을 약한 불에 올려 놓고, 쌀 와인 식초, 설탕, 소금을 섞은 후 설탕과 소금이 녹을 때까지 주걱으로 저은 후 불에서 내려 한쪽에 둔다.
밥이 익으면, 큰 나무 또는 세라믹 볼에 담고 밥 주걱을 사용하여 배합초와 밥을 잘 섞어 간을 한 하고 끈적거리지 않게 방지한다. 차가운 젖은 수건을 밥 위에 놓아 식힌다. 4~5컵을 만든다.

En un colador, lave el arroz de grano corto o de sushi en agua fría de grifo hasta que el agua esté clara, cerca de 1 minuto. Añada el arroz lavado en la sartén interior y luego añada agua hasta el nivel que indica 3 CUP. Cierre la tapa exterior. Seleccione el programa de cocción "**White Rice**" y pulse el botón "**Start**".
En una cacerola a fuego lento, mezcle el vinagre de arroz, el azúcar y la sal, remuévalo hasta que el azúcar y la sal se disuelvan; retírelo del fuego y déjelo en un lado.
Cuando el arroz esté cocido, colóquelo en un recipiente grande de cerámica arreactiva o de madera y, utilizando un cucharón de arroz, mezcle minuciosamente la mezcla de vinagre con el arroz para condimentarlo y evitar que se quede pegajoso. Coloque una toalla húmeda y fría encima del arroz para que se enfríe. Sirve unas 4-5 tazas.

임페리얼 라이스 / Arroz imperial

재료

2 컵, 쌀
1 테이블스푼, 카놀라유
4 oz. 납작납작하게 썬 돼지 등심
4 샬롯
1 테이블스푼, 다진 생강
4 oz. 중간크기 새우, 껍질을 벗겨, 등을 갈라 1/2 인치 크기로 넙적하게 썬다.
1/4 티스푼,
소금 갈은 검은 후추 약간
2 테이블스푼, 간장
2 티스푼, 생선소스
1 테이블스푼, 쌀 와인 식초
1 개, 익혀서 다진 계란
2 줄기, 파, 다진다
2 테이블스푼, 약하게 구워 잘게 썬 코코넛
2 개, 라임, 4조각으로 자른다.

Ingredientes

2 tazas de arroz de grano largo
1 cuchara grande de aceite de canola
4 oz. de lomo, cortadas en tacos
4 chalotas
1 cuchara de jengibre fresco rallado
4 oz. de gambas medias, peladas, desvenadas y cortadas en tacos de 1/2 inch.
1/4 cucharita de sal
Pizca de pimienta negra acabada de moler
2 cucharas grandes de salsa de soja
2 cucharitas de condimento de pescado
1 cuchara grande de vinagre de arroz
1 huevo, frito y cortado
2 cebollas verdes, cortadas
2 cucharas grandes de coco rallado, ligeramente torrado
2 limas, cortadas en cuartos

쌀을 내부 솥에 넣고 물을 2컵이라고 표시된 부분까지 붓는다. 외부 뚜껑을 덮는다. "**White Rice**" 취사 프로그램을 선택하고 "**Start**" 버튼을 누른다.
밥이 익으면, 내부 솥을 꺼내고, 밥을 휘저어 섞은 후 한쪽에 둔다. 한편, 큰 프라이팬을 중간 불에 올려 놓고 거의 연기가 날 때까지 카놀라 유를 뜨겁게 가열한다. 돼지 등심과 그 자리에서 갈은 검은 후추를 넣고 갈색으로 익을 때까지 4~5분간 저어준다. 샬롯, 다진 생강, 중간크기 새우, 소금, 후추를 넣고 새우가 전체적으로 불투명 분홍색이 될 때까지 3~4분 더 저어준다. 간장, 생선 소스, 쌀 와인 식초를 넣고, 섞일 때까지 휘젓는다. 쌀, 계란, 파를 넣고 잘 섞일 때까지 젓는다. 큰 접시에 옮기고 잘게 조각 낸 코코넛과 4 등분한 라임으로 장식하며 바로 낸다. 4-6인분 사이드 디시.

Coloque el arroz de grano largo dentro de la sartén interior y añada agua hasta el nivel que indica 2 CUP. Cierre la tapa exterior. Seleccione el programa de cocción **"White Rice"** y pulse el botón **"Start"**.
Cuando el arroz esté cocido, retire la cacerola interior del fuego, sacuda el arroz y déjelo en un lado. Al mismo tiempo, en un wok o sartén grande a fuego medio/alto, caliente el aceite de canola hasta que esté casi humeando. Añada el lomo y la pimienta negra acabada de moler, remuévalo hasta que quede dorado, 4-5 minutos. Añada las chalotas, el jengibre fresco rallado, las gambas medias, la sal y la pimienta negra acabada de moler, y saltéelo removiéndolo hasta que las gambas queden totalmente rosas y opacas, 3-4 minutos más. Añada la salsa de soja, el condimento de pescado y el vinagre de arroz, y remuévalo para mezclarlo. Añada el arroz, el huevo y las cebollas verdes y remuévalo hasta que quede bien mezclado. Póngalo en una plata, decórelo con el coco rallado y los cuartos de lima y sírvalo inmediatamente. Para 4-6 personas como plato de acompañamiento.

고기 야채 스프 / Sopa de verduras y carne de vaca

재료
1 lb, 1인치 크기로 썬 뼈 없는 소고기
1 컵, 육수
1 컵, 야채주스
1/2 티스푼, 소금
1/2 티스픈, 거칠게 간 후추
1/2 티스푼, 말린 백리향
1 잎, 월계수 잎
1 컵, 사각으로 썬 감자
1/2 컵, 잘게 썬 양배추
1/2 컵, 얇게 썬 양파
1/2 컵, 1/2 인치로 썬 순무,
1 개, 당근, 깍둑썰기
1 자루, 셀러리, 얇게 썬다.

Ingredientes
1 lb, de carne de vaca sin hueso, cortada en trozos de 1 inch.
1 taza de caldo de carne de vaca
1 taza de zumo de verduras
1/2 cucharita de sal
1/2 cucharita de pimienta en grano
1/2 cucharita de tomillo seco
1 hoja de laurel
1 taza de patatas cortadas en tacos
1/2 taza de col cortada a trozos
1/2 taza de cebollas cortadas
1/2 taza de nabo sueco, en trozos de 1/2 inch.
1 zanahoria, cortada en tacos
1 rabillo de apio, cortado

육수, 야채 주스, 뼈 없는 소고기를 내부 솥에 넣고 외부 뚜껑을 닫는다. "**Slow Cook**" 요리 프로그램을 선택하고 시간을 6시간으로 설정한다. "**Start**" 버튼을 누른다. 3시간 동안 익힌다. 외부 뚜껑을 열고, 표면에 떠 있는 기름과 찌꺼기를 떠서 버린다. 다른 재료 모두를 넣고 잘 섞는다. 외부 뚜껑을 덮고 나머지 3시간 동안 더 익힌다. 3인분

Ponga el caldo de carne de vaca, el zumo de verduras, y la carne de vaca sin hueso a la sartén interior y cierre la tapa exterior. Seleccione el programa de **"Slow Cook"** y establezca el tiempo en 6 horas. Pulse el botón **"Start"**. Cocínelo durante 3 horas. Abra la tapa exterior, y luego descreme y deseche cualquier residuo que llegue a la superficie. Añada todos los otros ingredientes y mézclelos bien. Cierre la tapa exterior y cocínelo durante 3 horas más. Para 3 personas.

찐 돼지고기와 새우 만 / Carne de cerdo al vapor y bolas de gamba

재료
2 컵, 지방이 적은 간 돼지고기
2 컵, 날 새우, 껍질을 벗기고, 등을 갈라 잘게 썬다
1 컵, 다진 파
1 테이블스푼, 다진 생강
3 테이블스푼, 간장
1 다발, 잘게 썬 물냉이
1 1/2 티스푼, 소금
1 테이블스푼, 식물성유
30-40 개, 만두피
2 테이블스푼, 쌀 와인 식초 먹기 전 바로 간 후추

Ingredientes
2 tazas de carne de cerdo magra
2 tazas de gambas crudas, peladas, desvenadas y cortadas
1 taza de cebolla verde picada
1 cuchara de jengibre fresco rayado
3 cucharas grandes de salsa de soja
1 puñado de berro, cortado
1 1/2 cucharita de sal
1 cuchara grande de aceite vegetal
30-40 wantanes
2 cucharas grande de vinagre de arroz
Pimienta acabada de moler, para condimentar

큰 세라믹 또는 유리 볼에 지방이 적은 갈은 돼지고기, 생 새우, 파, 생강, 간장 1 테이블스푼, 물냉이, 소금, 후추를 섞어 만두소를 만든다. 식용유를 넣고 잘 섞는다. 만두피 중간에 소 1 테이블스푼을 올려놓고 포장설명서에 따라 만두를 빚는다. 만두 모양을 만들기 위해 소를 안에 넣은 채 만두피를 반으로 접어 두 손 가락으로 가장자리를 집어가며 서로 맞물리거나 만두 틀을 사용한다.
내부 솥에 물 1컵을 붓고, 만두 6~8개를 찜 채반에 올려 놓은 후 찜 채반을 내부 솥에 집어 넣는다. 외부 뚜껑을 덮는다. "**Steam**" 요리 프로그램을 선택한 후 10분으로 시간을 설정한다. "**Start**" 버튼을 누른다.
찌는 동안, 만두 소스를 만든다. 나머지 2 테이블스푼 간장과 쌀 와인 식초를 섞어 작은 볼에 담는다. 찐 만두를 큰 접시에 담고 찍어 먹는 소스를 함께 내 놓는다. 6~8인분 전체요리용. 나머지 만두도 같은 방식으로 찐다.

Para hacer bolas de masa guisadas, en un recipiente de cristal o cerámica arreactivo y grande, mezcle la carne de cerdo magra, las gambas crudas, la cebolla verde, el jengibre fresco, la cuchara grande de salsa de soja, el berro, la sal y la pimienta. Añada el aceite vegetal y mézclelo bien. Coloque una cuchara grande de masa de relleno en el centro de cada wantán y envúelvalo de acuerdo con las instrucciones del envase. Junte los extremos apretándolos con los dedos o utilice un molde para empanadas para dar forma a las bolas de masa guisadas.
Añada 1 taza de agua a la sartén interior, coloque 6-8 bolas de masa en la cesta de vapor y coloque la cesta de vapor dentro de la sartén interior. Cierre la tapa exterior. Seleccione **"Steam"** y el programa de cocción, y establezca el tiempo en 10 minutos. Pulse el botón **"Start"**.
Al mismo tiempo, para hacer la salsa, en un recipiente pequeño para servir, mezcle las 2 cucharas grandes de salsa de soja restantes y de vinagre de arroz. Coloque las bolas de masa al vapor en una plata y sírvalas con la salsa al lado. Para 6-8 personas como aperitivo. Repita con las bolas restantes.

현미 / Arroz integral

재료
3 컵 현미
참기름
주: 쌀이 익을 때까지 약 2 시간이 걸린다. 미리 시작하는 것이 좋다.

Ingredientes
3 tazas de arroz integral
Aceite de sésamo oscuro, para condimentar
Nota: Tardará aproximadamente 2 horas para cocinar correctamente el arroz. Es recomendable que empiece mucho antes.

소쿠리에 넣고 길이가 짧은 쌀 또는 스시용 쌀을 차가운 수돗물을 흘러 보내며 약 1분간 씻는다. 씻은 쌀을 내부 솥에 넣고 물을 3컵이라고 표시된 눈금에 맞추어 붓는다. 외부 뚜껑을 덮는다. "**Brown Rice**" 취사 프로그램을 선택하고 "**Start**" 버튼을 누른다.

밥이 다 되면 밥주걱으로 휘젓고 참기름으로 간을 한다.

En un colador, lave el arroz en agua fría de grifo hasta que el agua esté clara, cerca de 1 minuto. Añada el arroz lavado en la sartén interior y luego añada agua hasta el nivel que indica 3 CUP. Cierre la tapa exterior.

Seleccione el programa de cocción **"Brown Rice"** y pulse el botón **"Start"**.

Cuando el arroz se haya cocinado, remuévalo con el cucharón de arroz y condiméntelo con el aceite de sésamo oscuro.

야채 찜 / Verduras al vapor

1. 내부 솥에 물을 붓는다.
2. 찜 채반을 내부 솥에 넣는다.
3. 야채를 넣는다 (필요하면 그릇에 담아 넣는다).
4. 외부 뚜껑을 덮는다.
5. "**Steam**" 취사 프로그램을 선택하고 아래 표에 있는 대로 시간을 정한다.
6. 가끔씩 야채를 휘젓고 "**Cooking Timer**"가 끝날 때까지 계속 익힌다.

1. Ponga agua en la sartén interior.
2. Coloque la cesta de vapor dentro de la sartén interior.
3. Añada las verduras (colóquelas en un plato si es necesario).
4. Cierre la tapa exterior.
5. Seleccione el programa de cocción **"Steam"** y establezca el tiempo como en la tabla inferior.
6. Remueva las verduras de vez en cuando y continúe cocinando hasta que el **"Cooking Timer"** termine.

야채 / Verduras			용량 / Cantidad	시간 (분) / Tiempo (minutos)
아티초크 Alcachofa	:지구 :예루살렘 : Alcuacil : de Jesuralén	:전체 :껍질 벗김, 전체 : Entera : Pelada, Entera	2-4 2-4	30-40 15-20
아스파라거스 Espárrago			8 oz. (227 g)	5-10
콩 Judías	:녹색, 전체 : Verdes normales, Entera		1 lb. (454 g)	10-12
브로컬리 Brócoli	:스피어스 : cabezas		1 lb. (454 g)	5-10
사탕무 Remolacha	:전체 : Entera		1 lb. (454 g)	30-35
당근 Zanahorias	:소, 전체 : Pequeñas, Entera		1 lb. (454 g)	10-12
콜리플라워 Coliflor	:플라워레츠 : Con flores		1 lb. (454 g)	12-14
옥수수 Mazorca			3-6 알 3-6 orejas	10-13
완두 Guisantes	:껍질 벗긴다. : Con cáscara		8 oz. (227 g)	6-8
감자, 고구마, 4 등분한다. Patatas, Boniato, Cortado en cuartos			5 oz. (142 g)	20-25
여름 호박, 주키니 Calabaza amarilla, Zucchini	:썰다 : Cortada		1 lb. (454 g)	5-10
겨울 호박 Calabaza de invierno	:조각을 낸다. : a trozos		1 lb. (454 g)	20-30
도토리 모양 호박 Calabaza de bellota	:반으로 썬다. : mitad		1 lb. (454 g)	17-20
시금치 Espinacas			5 oz. (142 g)	6-8
냉동야채 Mezcla de verduras congeladas			10 oz. (284 g)	6-8

초콜릿 케이크 / Pastel de chocolate

재료
10 oz,. 초콜릿 케이크 믹스
2 개, 달걀
1 ½ oz, 물
4 oz., 버터

Ingredientes
10 oz, de mezcla de pasteles de chocolate
2 huevos
1 ½ oz, de agua
4 oz, de mantequilla

거품이 날 때까지 버터를 세게 휘젓는다. 초콜릿 케이크 믹스를 붓고 천천히 물과 달걀을 넣는다. 1분 동안 느린 속도로 거품기로 섞기 시작하다 점차 중간속도로 약 4분 정도 세게 섞는다 고무주걱으로 그릇의 벽에 붙은 혼합물을 긁어 모은 후 다시 한번 몇 분간 빠르게 혼합물을 거품기로 섞는다.
내부 솥을 버터로 얇게 바른 후 혼합물을 붓는다. 외부 뚜껑을 덮는다.
"**Cake**" 요리 프로그램을 선택한 후 55분으로 시간을 설정한다. "**Start**" 버튼을 누른다. 케이크가 다 되면 자동으로 "**Keep Warm**" 프로그램으로 전환되므로 얼른 "**Keep Warm/Off**" 버튼을 눌러 전원을 끈다. 내부 솥을 밥솥에서 꺼낸 다음 2~3 분 동안 식게 내버려두고 그 다음 쟁반 또는 그릴 위에 뒤집어 케이크를 꺼낸다. 식으면 바로 식탁에 내놓는다.

Bata la mantequilla hasta quedar suave. Añada la mezcla de pasteles de chocolate, y lentamente añada el agua y los huevos. Bátalo a baja velocidad durante 1 minuto, aumente la velocidad a media y continúe batiendo durante unos 4 minutos, limpiando los laterales del recipiente con una espátula de goma, y luego bata la mezcla rápidamente durante un minuto más.
Unte la sartén interior con mantequilla y luego aboque la mezcla. Cierre la tapa exterior.
Seleccione **"Cake"** y el programa de cocción, y establezca el tiempo en 55 minutos. Pulse el botón **"Start"**. Cuando el pastel se termine de cocinar, el sistema pasará al programa **"Keep Warm"**. Pulse el botón **"Keep Warm/Off"** para desactivar esta función. Levante la sartén interior hasta sacarla de la arrocera, deje que se enfríe durante 2-3 minutos y luego póngala hacia abajo en una bandeja o parrilla.
Cuando esté frío, está listo para servir.

해물 스프 / Sopa de marisco

재료
1 테이블스푼, 기름
1 개, 양파, 깍둑썰기
1 개, 녹색 피망, 깍둑썰기
1 개, 큰 토마토, 껍질 벗겨 씨를 뺀 후 대강 잘게 썬다.
1 쪽, 마늘. 다진다.
1 티스푼, 말린 바질
1 티스푼, 말린 오레가노
½ 티스푼, 으깬 페넬씨드
4 oz, 폭이 넓은 국수
½ lb, 홍합
½ lb.조개
1 쿼트, 끓인 물

Ingredientes
1 cucharas grandes de aceite
1 cebolla, cortada
1 pimiento verde, cortado en tacos
1 tomate grande, pelado, desgranado y cortado
1 diente de ajo, picado
1 cucharita de albahaca seca
1 cucharita de orégano seco
½ cucharita de semillas de hinojo, trituradas
4 oz, de fideos extra gruesos
½ lb, de mejillones
½ lb, de almejas
0,94 litros de agua hirviendo

프라이팬을 데우기 시작한다. 기름을 두르고 양파, 녹색 피망, 마늘을 넣는다. 재료가 물러질 때까지 익힌다.
토마토, 말린 바질, 오레가노, 페넬씨드, 쏘테를 넣는다.
끓인 물 1 쿼트, 홍합, 대합조개를 넣고 익힌다.
익힌 재료를 내부 솥에 넣고 외부 뚜껑을 덮는다.
"**Porridge**" 취사 프로그램을 선택하고 "**Start**" 버튼을 누른다.
30분 후, 외부 뚜껑을 열고 국수를 넣는다. 외부 뚜껑을 닫고 발신음이 날 때까지 놔둔다. 3인분

Empiece a calentar la sartén, ponga aceite y añada la cebolla, el pimiento verde y el ajo. Cuézalo hasta quedar tierno. Añada el tomate, la albahaca seca, el orégano, las semillas de hinojo, y saltéelo.
Añada los 0,94 litros de agua hirviendo, los mejillones y las almejas, y cuézalo.
coloque los ingredientes cocinados en la sartén interior, y cierre la tapa exterior.
Seleccione el programa de cocción **"Porridge"** y pulse el botón **"Start"**.
Pasados 30 minutos, abra la tapa exterior y añada los fideos extra gruesos. Cierre la tapa exterior y déjelo hasta sonar la alarma. Para 3 personas.

매 사용시 세척해야 하는 부품
Piezas que deben limpiarse después de cada uso

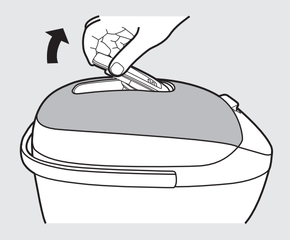
중요한 정보 / Información importante

- 요리를 다 하고 난 다음에는 밥솥이 뜨거울 수 있습니다. 플러그를 뺀 후 식을 때까지 기다린 후 닦으십시오.
- 제품을 벤젠 또는 시너로 닦지 마시고 또한 파우더, 금속 수세미, 나일론 브러시로 문지르지 마십시오.
- 식기 세척기에 넣지 마십시오.
- La arrocera aún podría estar caliente cuando acabe de cocinar. Desenchúfela y espere que se enfríe antes de empezar a limpiarla.
- No la limpie con benceno, disolvente, polvo de lustrar, estropajos de metal, o cepillos de nilón.
- No utilice un lavavajillas.

증기구 / Tapón de vapor

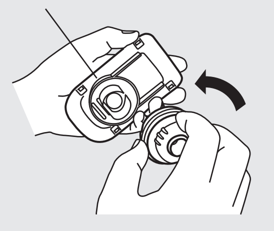
증기구 빼기
Retirar el tapón de vapor

1 **증기구를 들어올립니다.**
Levántelo.



2 **화살표 방향으로 돌린 다음 잡아 당깁니다.**
Gírelo siguiendo la dirección de la flecha y tire de él.

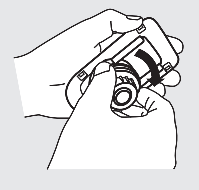
봉인 (제거하지 마십시오)
Sellado (no retirar)



증기구 끼우기
Colocar el tapón de vapor

1 **▼ 의 위치를 ▲에 맞춥니다.**
Haga coincidir las posiciones de ▼ y ▲.

2 **딸깍 소리가 들릴 때까지 화살표 방향으로 돌립니다.**
Gírelo en la dirección de la flecha hasta oír un sonido de “clic”.



3 **증기구의 구멍을 밥솥 정면으로 돌리면 증기구가 외부 뚜껑 구멍 안으로 들어가며 고정됩니다.**
(증기구외부 뚜껑와 밥 솥 사이에 틈이 생기지 않게 합니다.)
Girando el agujero del tapón de vapor hacia la parte frontal de la arrocera, introduzca el tapón de vapor en el agujero de la tapa exterior.
(Asegúrese de no dejar espacio entre el tapón de vapor y la tapa exterior.)

중요한 정보 / Información importante

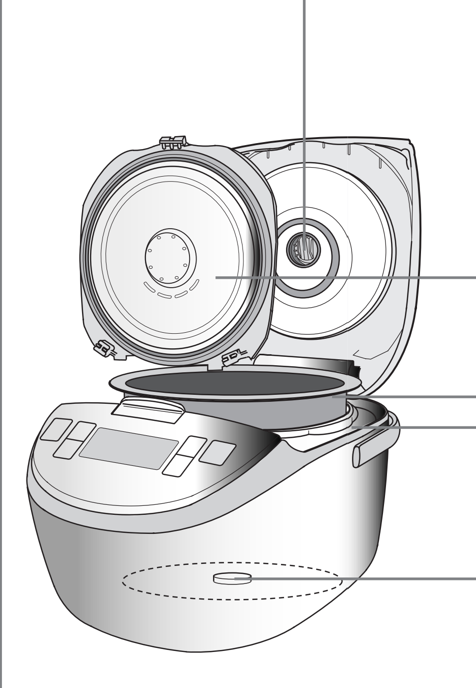
- 찌꺼기가 증기구에 남아 있는 경우 고장의 원인이 될 수 있습니다. 그 부위를 항상 깨끗하게 유지해 주십시오.
- 증기구를 잘 못 끼워도 밥이 되긴 하지만 밥이 고르게 익지 않습니다.
- Los residuos que acumule el tapón de vapor pueden provocar un mal funcionamiento. Mantenga esa zona limpia.
- La colocación incorrecta del tapón de vapor no evita que la olla cueza arroz, pero podría provocar que el arroz quede de modo desigual.

본체와 외부 뚜껑
Carcasa principal y tapa exterior

천으로 문질러 닦습니다.
Límpielo con un paño húmedo.

증기구 고정부위와 외부 뚜껑 내 표면
Piezas incorporadas en el tapón de vapor y superficie interior de la tapa exterior

물수건으로 잘 닦습니다. 또한 같은 방식으로 물수건을 사용하여 고무 패킹을 닦습니다.
Límpielas bien con un paño húmedo. Además, del mismo modo, utilice un paño húmedo para limpiar el envase de goma.



내부 뚜껑 / Tapa interior

■ 내부 뚜껑 빼기

양 손으로 좌우 가장 자리를 잡고 잡아 당깁니다.

■ 내부 뚜껑 끼우기

① ▲ 로 표시된 돌출 부분을 약간 기울인 상태로 외부 뚜껑에 달린 외부 뚜껑 걸림 장치에 집어 넣으십시오.

② 딸깍 소리가 날 때까지 양 손으로 좌우 양측을 잡고 외부 뚜껑 쪽으로 밀어 넣으십시오.

▲삼각형 표시
Símbolo de triángulo

내부 뚜껑 양쪽 탭
Introduzca y retire las pestañas de la tapa interior

■ Retirar la tapa interior

Agarre las dos pestañas, y tire de ellas en su dirección.

■ Colocar la tapa interior

① Introduzca la pieza saliente marcada con ▲ en el cierre de la tapa exterior de modo inclinado.

② Pulse las pestañas (ambos lados) hacia los lados de la tapa exterior hasta oír un sonido “clic”.

중요한 정보 / Información importante

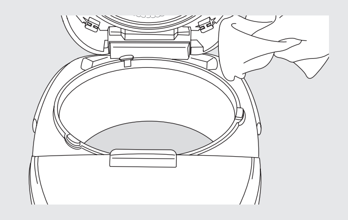
- 희석한 식기용 세제, 스펀지, 물로 닦으십시오.
- 양념요리를 한 후에는 바로 내부 뚜껑을 닦아주십시오. 그렇지 않으면 냄새, 부패, 녹이 생길 수 있습니다.
- 내부 뚜껑과 고무 씰을 물기를 완전히 제거한 후 다시 부착합니다.
- Lave con detergente diluido lavaplatos, una esponja y agua.
- Lávela tapa interior inmediatamente después de cocinar con condimentos. En caso contrario, podría originar mal olor, deterioro u oxidación.
- Retire todo el exceso de agua de la tapa interior y del cierre de goma antes de colocarlos.

내부솥 / Sartén interior

- 희석한 식기용 세제, 스펀지, 물로 닦으십시오. 내부 솥의 겉면을 물기 없이 닦습니다.
- 코팅부위에 변색이 일어나거나 코팅이 벗겨질 수 있지만 건강에 유해하거나 내부 솥 사용에 지장을 주지는 않습니다.
- 내부 솥 겉면과 열판 사이 접촉면에 사용 빈도에 따라 코팅이 긁힌 자국이 생겨날 수 있습니다.
  요리 효율성에는 영향을 주지 않습니다.
- Utilice un detergente diluido lavaplatos, una esponja y agua, y límpielo. Seque la superficie externa de la sartén interior.
- Se puede producir un cambio de color o manchas de color en el revestimiento de flúor, pero no es dañino para la salud ni para el uso de esta sartén interior.
- La colisión entre la superficie externa de la sartén interior y el aporizador puede hacer aparecer algunas marcas de rayado en el revestimiento dependiendo de la frecuencia de uso. Esto no afecta la eficacia de cocción.

상부 프레임 / Marco superior

잘 비틀어 짠 천으로 닦습니다.
Límpielo con un paño gastado.



중요한 정보
Información importante

상부 프레임에 직접 물을 붓지 마십시오.
No derrame agua directamente en el marco superior.

온도 센서와 열판 / Sensor de temperatura y aporizador

물수건으로 문질러 닦습니다. 이물질이 달라붙어 있을 때는 사포 (약 #600)로 가볍게 문질러 벗겨냅니다.
Límpielo con un paño húmedo. Si un objeto se ha atascado, límelo un poco utilizando el papel de lija (de aprox. #600)

중요한 정보 / Información importante

깨끗하게 씻지 않은 채 사용하면 밥이 타거나 또는 잘 익지 않습니다.
Si se utiliza sin estar limpio, el arroz se puede quemar o cocerse inadecuadamente.

문제해결
Resolución de problemas

다음 항목들을 점검하십시오.
Compruebe los puntos siguientes.

문제점 Problema / 점검항목 Puntos para verificar	취사 중 / El arroz se					보온 중 / Mientras se calienta el arroz				
	설 익었다. Demasiado duro	익지 않았다 (설 익었다) Sin cocer (medio cocido)	너무 질다. Demasiado suave	밥물이 넘친다. Derrame de agua harinosa	내부 솥 바닥에 밥이 눌러 붙었다. El arroz de la parte inferior del aparato está totalmente quemado.	냄새가 난다. Arroz maloliente	변색되었다. Arroz descolorido	밥이 말랐다. Arroz seco	버튼을 눌러도 작동되지 않는다. Las funciones de los botones están desactivadas.	이상한 소리가 난다. Se emiten sonidos durante la cocción
쌀과 물량을 제대로 맞추었습니까? La cantidad de arroz y el nivel de agua no eran correctos.	●	●	●	●	●				● 전원 플러그가 빠져 있거나 또는 플러그가 소켓에 잘 꽂혀 있지 않습니다. ● Desenchufe o retire el enchufe de la toma.	● 전원조절 과정에서 취사 시 딸깍 소리가 날 수 있습니다. ● 취사 중 "팡" 소리가 나는 것은 내부 솥과 열판 사이에 있던 증기 가 터지는 소리입니다. ● Los sonidos se emiten durante la cocción debido a ajustes de energía. ● Se emite un sonido crepitante durante la cocción por la quemadura de los vapores entre la sartén interior y el aporizador.
쌀을 씻었습니까?. No se lavó el arroz.				●	●	●	●			
내부 솥 바닥이 울퉁불퉁합니까? La parte inferior de la sartén interior no estaba lisa.	●	●			●					
내부 솥 겉면 또는 온도 센서에 이물질이 달라 붙어 있지 않습니까? Habían algunos objetos extraños en el exterior de la sartén interior o en el sensor de temperatura.	●	●	●		●	●	●			
외부 뚜껑이 잘 닫혀 있습니까? La tapa exterior no se cerró correctamente.	●	●		●		●	●	●		
쌀에 기름을 넣어 밥을 하지는 않았습니까? Se ha cocido arroz con aceite.	●	●			●	●	●			
밥이 된 후 제대로 잘 섞어 주었습니까? No se removió el arroz después de terminar la cocción.	●		●		●					
12시간 이상 보온하지 않았습니까? 또는 적은 양의 밥을 보온하고 있지 않았습니까? Se ha calentado arroz durante 12 horas o se ha puesto demasiado arroz para calentar.						●	●	●		
밥주걱 등을 안에 넣고 보온하지 않았습니까? Se ha calentado arroz con una cucharón de arroz u otros utensilios para arroz en el interior.						●				
식은 밥을 넣고 보온하지 않았습니까? Se ha calentado arroz frío.						●				
내부 솥을 잘 닫았습니까? No se ha limpiado totalmente la sartén interior.					●	●				
취사 중 전원 플러그를 빼거나 "Off" [Keep Warm/Off] 버튼을 누르지 않았습니까? Se ha desenchufado, o se ha pulsado el botón "Off" [Keep Warm/Off] durante la cocción.		●								
[Menu Select] 버튼을 잘 눌렀습니까? El botón [Menu Select] no se ha pulsado correctamente.	●	●	●	●	●					

표시창에 다음이 표시될 때
Cuando la pantalla muestra lo siguiente

표시창 / Pantalla	문제점과 해결책 / Resolución de problemas
U14	"보온" 상태가 96시간 지속되면 그 후 자동으로 전원공급이 차단됩니다. 먼저 [Keep Warm/Off] 버튼을 누르십시오. Pasadas 96 horas en modo de "Mantener caliente", el aparato se apagará automáticamente. Pulse el botón [Keep Warm/Off] primero.
H01 H02 H05 H06	수리는 지정 서비스 센터에 문의하십시오. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para la reparación.

제품사양
Especificaciones

모델번호 / Modelo		SR-MGS102
정격전압 / Tensión nominal		120 V ~ 60 Hz
소비전력 (추정치) Consumo energético (aprox.)	밥 짓기 / Cocer arroz	600 W
	케이크 굽기 / Hornear pasteles	620 W
	보온 / Mantener caliente	75 W
취사용량 ( )은 1회 취사 가능 쌀 분량을 나타냅니다 (컵) Capacidad de cocción ( ) es la cantidad de arroz que se puede cocer de una vez (taza)	백미 / Arroz blanco	0.18 ~ 1.0 L (1 ~ 5)
	급속취사 / Cocción rápida	0.18 ~ 1.0 L (1 ~ 5)
	현미 / Arroz integral	0.18 ~ 0.54 L (1 ~ 3)
	찹쌀 / Arroz pegajoso	0.18 ~ 0.54 L (1 ~ 3)
	죽 / Avena	0.09 L (1/2)
	슬로우 쿡 / Cocción lenta	0.4 ~ 1.8 L(*1)
	케이크 / Pastel	500 g
크기 (추정치) Tamaño (aprox.)	너비 / Anchura	251 mm
	길이 / Longitud	332 mm
	높이 / Altura	210 mm
중량 (추정치) / Peso (aprox.)		3.0 kg

- "OFF" 모드 시 소비전력은 약 0.5 W입니다.
- (*1) 수위 눈금 참조

컨트롤 유니트 교체 또는 수리는 대리점 또는 지정 서비스 센터에 문의하십시오.

주: 제품사양은 사전 고시 없이 변경될 수 있습니다.

- Cuando la arrocera se encuentre en modo desactivado ("Off"), el consumo energético es de aprox. 0,5 W.
- (*1) Referencia de la escala de nivel de agua

Póngase en contacto con su proveedor o centro de asistencia técnica autorizado para sustituir la unidad o repararla

Nota: Estas características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

	취사시간 Tiempo aproximado de cocción	보온 모드 사용하기 Utilizar el modo Mantener caliente	타이머 사용 Uso del temporizador
백미(*1) / Arroz blanco(*1)	약 40분 / Aprox. 40 min.	○	○
급속취사(*2) / Cocción rápida(*2)	약 15분 / Aprox. 15 min.	○	×
현미(*1) / Arroz integral(*1)	약 120분 / Aprox. 120 min.	×	○
찹쌀(*1) / Arroz pegajoso(*1)	약 40분 / Aprox. 40 min.	×	○
죽(*1) / Avena(*1)	약 60분 / Aprox.60 min.	×	○
스팀 / Vapor	약 1-60분 / Aprox. 1-60 min.	×	×
슬로우 쿡 / Cocción lenta	약 1~12시간 / Aprox. 1-12 horas	×	×
케이크 / Pastel	약 20-65분 / Aprox. 20-65 min.	×	×

- (*1) 이 표에서 나타낸 시간은 120V, 20°C 상온에서, 평균 분량 (최대 용량의 절반)의 쌀로 밥을 지었을 때를 기준으로 합니다. 시간은 전압, 상온, 물 온도, 물 높이, 쌀 분량과 품질에 따라 약간씩 달라 질 수 있습니다.
  (*2) 급속취사는 밥을 15분 내로 짓습니다. (Panasonic 실험방식 하에서) 쌀 1컵으로 밥을 하는 경우 기준.
- "×"는 추천하지 않는 모드를 나타냅니다.
- (*1) El tiempo indicado en la tabla se utiliza como referencia cuando cocine a 120V, a temperatura ambiente de 20°C, y con una cantidad de arroz media (la mitad de su capacidad máxima). El tiempo de cocción puede cambiar ligeramente si se utiliza una tensión, temperatura ambiente, temperatura del agua, nivel de agua, cantidad y calidad de arroz diferentes.
  (*2) Con Cocción rápida, el arroz se prepara en 15 minutos. (Según el método de prueba de Panasonic) 1 taza de arroz.
- "X" indica los modos que no están recomendados.

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; purchase Parts, Accessories, or Obtain Literature by visiting our Web Site at:

http://www.panasonic.com/help

or, contact us via the web at:

http://www.panasonic.com/contactinfo

You may also contact us directly at:
1-800-211-PANA (7262)
Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 10 am-7 pm, EST.

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-877-833-8855

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

http://www.pstc.panasonic.com

or, send your request by E-mail to:

npcparts@us.panasonic.com

You may also contact us directly at:
1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only) (Monday-Friday 9 am to 9 pm, EST.)
Panasonic Services and Technology Company
20421 84th Avenue South,
Kent, WA 98032
(We Accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-866-605-1277

Product Repairs (United States and Puerto Rico)

MAIL TO:
Centralized Factory Service Center
Panasonic Service and Technology Company
410B Airport Road
Elgin, IL 60-123-9333
Attention: BD/DVD Repair

Please carefully pack and ship, prepaid and insured, to the Elgin Centralized Factory Service Center.

Panasonic Home Appliances (Thailand) Co., Ltd.
Web Site USA : http://panasonic.com
Canada : http://panasonic.ca

RZ19A9721-B
PHAT0906-0
Printed in Thailand